

**U N I V E R S I D A D D E C O N C E P C I Ó N**

**FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS**

**Departamento de Ciencias Pecuarias**



**UTILIZACIÓN DE EXTRACTOS DE UVA COMO FUENTE DE ANTIOXIDANTES  
NATURALES PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS**



**TRABAJO DE TITULACIÓN PRESENTADO  
A LA FACULTAD DE CIENCIAS  
VETERINARIAS DE LA UNIVERSIDAD DE  
CONCEPCIÓN, PARA OPTAR AL TÍTULO  
DE MÉDICO VETERINARIO**

**CHRISTOPHER ALEXANDER HOPE CIENFUEGOS**

**CONCEPCIÓN – CHILE**

**2014**

## I. RESUMEN

### UTILIZACIÓN DE EXTRACTOS DE UVA COMO FUENTE DE ANTIOXIDANTES NATURALES PARA LA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

### USAGE OF GRAPE EXTRACTS AS A SOURCE OF NATURAL ANTIOXIDANTS FOR THE CONSERVATION OF MEAT PRODUCTS

El propósito de esta investigación fue recopilar y procesar información científica efectuando un análisis crítico que permitiera demostrar si los extractos de uva utilizados como aditivos ejercen un efecto antioxidante en productos cárnicos y si éste es semejante o superior a la de los antioxidantes sintéticos, ya que actualmente existe una percepción negativa del consumo de productos con aditivos alimentarios sintéticos por parte de los consumidores, por lo que la utilización de aditivos alimentarios provenientes de fuentes naturales se vuelve cada vez más importante. De los aditivos alimentarios más relevantes para la industria cárnica se encuentran los antioxidantes, y dentro de las fuentes de origen natural que contienen sustancias antioxidantes potenciales para su utilización en productos cárnicos destaca la uva, ya que contiene altos niveles de compuestos bioactivos como lo son los polifenoles, pudiendo ser extraídos tanto de la piel como de las semillas. Los experimentos científicos citados demuestran en sus determinadas condiciones, que los extractos de uva ejercen un efecto antioxidante tanto en ensayos *in vitro* como aplicados en productos cárnicos y que además la capacidad antioxidante es similar entre los extractos de uva y los antioxidantes de tipo sintéticos aplicados en productos cárnicos.

**Palabras clave:** uva, antioxidante, carne, extracto, semilla.